

**Projeto de extensão universitária: realização de visita de ação
educativa à feira de Santa Luzia, em Belém-PA**

**University extension project: making an educational action visit to the
fair of Santa Luzia, in Belém-PA**

DOI:10.34119/bjhrv5n2-333

Recebimento dos originais: 14/01/2022

Aceitação para publicação: 28/02/2022

Renata Cristina Bezerra Rodrigues

Mestranda em Neurociências e Comportamento

Instituição: Universidade Federal do Pará

Endereço: Rua Altamira número 185, Marambaia. Belém, Pará

E-mail: nutri.renatacris@gmail.com

Izabella Syane Oliveira Pereira

Mestranda em Neurociências e Comportamento

Instituição: UFPA/FUNPAPA

Endereço: Travessa Segunda de Queluz, 24. Canudos. CEP: 66070-500, Belém, PA

E-mail: izabella.pereira@ntpc.ufpa.br

Cláudia Cruz Barbosa

Doutoranda em Oncologia e Ciências Médicas

Instituição: UFPA/FUNPAPA

Endereço: Rua Tiradentes, 294. Belém, PA

E-mail: claudia.cruz.barbosa@gmail.com

Clyvia Wanessa Góes Santos

Mestre em Doenças Tropicais

Instituição: SESMA/FUNPAPA

Endereço: Rua Búzios, 7. Tapanã. CEP: 66833-450, Belém, PA

E-mail: clyviawgs@hotmail.com

Jessyca Câmara de Sena

Graduada em Nutrição

Instituição: UNINOVE (Universidade Nove de Julho)

Endereço: Rua Alexandre Benois, 620, Apt 43 A. São Paulo, SP

E-mail: jessycasena.nutri@gmail.com

Leila Aleixo Oeiras

Pós graduada em Nutrição Clínica

Instituição: ESAMAZ

Endereço: Conjunto Maguari -Alameda 01 n° 08, Belém, PA

E-mail: leila23aleixo@gmail.com

Maria Eduarda Carneiro de Oliveira

Graduada em Nutrição

Endereço: Travessa Mauriti 1398, Ed Reno - pedreira CEP: 66080-650, Belém, PA

E-mail: dudcarneiro1@gmail.com

Clissia Renata Loureiro Croelhas

Mestre em Ensino e Saúde Médica

Instituição: ESAMAZ

Endereço: Av Generalissimo 719, casa 74 vila dr Pedreira

E-mail: clissia_croelhas@hotmail.com

RESUMO

Ações educativas em saúde são ferramentas essenciais quando tratamos de prevenção, pois seus benefícios são percebidos a longo prazo na qualidade de vida dos indivíduos. Mais importante do que levar a informação, é adaptá-la ao seu interlocutor, de modo que o mesmo possa absorver o máximo do conteúdo repassado. O Projeto de Extensão em Higiene e Segurança Alimentar – PEHSA, desenvolvido por discentes e docentes do curso de bacharelado em nutrição, de uma instituição universitária privada de ensino de Belém do Pará, levou o conhecimento acadêmico de higiene dos alimentos de modo informal, por meio de visitas às feiras livres situadas na capital paraense. Portanto, este trabalho teve como objetivo relatar a experiência de um projeto de extensão universitária, na realização de visita de ação educativa à feira de Santa Luzia, situada em Belém, PA. Contamos com a boa aceitação dos feirantes no momento da atividade, o que inferimos ter sido devido a maneira informal de abordagem demonstrada com os feirantes, o que os deixou mais à vontade para fazer perguntas pertinentes ao tema e sanarem suas próprias dúvidas. Uma atividade educativa de caráter mais informal, porém não menos rica de conteúdo, mostrou-se muito bem aceita entre os participantes.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional, higiene dos alimentos, segurança alimentar, boas práticas de manipulação, feirantes.

ABSTRACT

Educational health actions are essential methods in terms of prevention, as their benefits are perceived over time in the quality of life of individuals. More important than taking the information, it is adapting it to the interlocutor, so that he can absorb the maximum of the programmatic content passed on. The Extension Project in Hygiene and Food Safety - EPHFS, developed by students and professors of the nutrition course, at a university in the city of Belém, Pará, took the academic knowledge of food hygiene in an informal way, through visits to free fairs located in the capital of the state of Pará, Brazil. Therefore, this article aimed to report the experience of the EPHFS project in carrying out an educational action visit to the Santa Luzia fair, located in Belém, PA. We count on the good acceptance of the marketers at the time of the activity, which we infer to have been due to the informal way of approaching with the marketers, which made them more comfortable to ask questions pertinent to the theme and to answer their own questions. An educational activity of a more informal character, but no less rich in content, proved to be very well accepted among the participants.

Keywords: food and nutrition education, food hygiene, food security, good handling practices, marketers.

1 INTRODUÇÃO

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) estão entre os problemas considerados de saúde pública. São consideradas DTA infecções causadas pela ingestão

de alimentos e/ou água contaminados. Existem mais de 250 tipos registradas em todo mundo, em sua maioria, veiculadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas (BRASIL, 2019). A ingestão de alimentos contaminados oferece risco a saúde dos consumidores, principalmente reações no trato gastrointestinal (SILVA *et al.*, 2021).

Estas já são consideradas, pela Organização Mundial da Saúde (OMS), causas importantes de morbimortalidade, onde as quais são responsáveis pelo adoecimento de aproximadamente 600 milhões de pessoas no mundo. As doenças diarreicas equivalem a cerca de 4,1%, e é responsável pela morte de 1,8 milhão de pessoas a cada ano (PAULA, *et al.*, 2015; OLIVEIRA, *et al.*, 2019).

No Brasil, de acordo com dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN), são notificados em média, por ano, 700 surtos de DTA, com envolvimento de 13 mil doentes e 10 óbitos (BRASIL, 2019). Esse quadro, em seres humanos, pode causar náuseas, vômitos, diarreia, choque, colapso e ser fatal em casos de idosos e crianças já debilitadas por outras comorbidades (OLIVEIRA, *et al.*, 2019).

O manipulador pode contaminar os alimentos com hábitos de higiene precários e práticas incorretas no sistema produtivo (MATOS, *et al.* 2015; SILVA *et al.*, 2021). Essa contaminação ocorre, também, em grande parte, devido às condições higiênicas insatisfatórias de comercialização dos produtos alimentícios (MARTINS; FERREIRA, 2018), técnicas de manipulação inadequadas por parte dos comerciantes e falta de acesso à água potável (BEIRÓ; SILVA, 2009; ALVES; SOBRAL; ALVES, 2018).

A prevalência das DTA traz à tona discussões acerca da qualidade higiênico sanitária enquanto fator de segurança alimentar e nutricional. Para que o manejo deste alimento seja correto, desde o seu recebimento, pré-preparo, preparo e comercialização, a ANVISA criou uma Cartilha De Boas Práticas para serviços de alimentação baseada na RDC de nº 216/2004, que comporta itens diversificados e específicos para cada etapa, abordando desde o uso correto de utensílios, até a saúde do manipulador. (PAULA, *et al.*, 2015).

Ações educativas em saúde são ferramentas essenciais quando tratamos de prevenção, pois seus benefícios são percebidos a longo prazo na qualidade de vida dos indivíduos. Estas ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são uma estratégia interessante, pois as intervenções educacionais podem promover, de forma efetiva, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), utilizando-se de formas diversas, como cursos, oficinas, palestras e cartilhas, contribuindo, igualmente, para a conscientização dos riscos existentes (MELO; SANTOS, 2020).

A capacitação dos trabalhadores que atuam diretamente na manipulação de alimentos deve ser frequente, visto que um profissional capacitado exerce sua função de forma muito mais satisfatória e segura ao consumidor. Capacitar, que vai além de informar: é melhorar, habilitar, um profissional a exercer uma, ou mais, funções, elevando o padrão de qualidade no preparo de alimentos, envolvendo as Boas Práticas de Manipulação, com técnicas e procedimentos adequados que podem garantir qualidade e segurança higiênico-sanitária dos alimentos. (SIMPLICIO; SILVA, 2020)

O Projeto de Extensão em Higiene e Segurança Alimentar – PEHSA, desenvolvido por discentes, e docentes, do curso de bacharelado em nutrição, de uma instituição universitária privada de ensino de Belém do Pará, teve como objetivo compartilhar o conhecimento acadêmico de higiene dos alimentos de modo informal, por meio de visitas às feiras livres situadas na capital paraense.

O planejamento da ação contou com a elaboração de materiais e estes foram cuidadosamente pensados quanto ao objetivo proposto, clareza e acessibilidade com a linguagem utilizada e facilidade de utilização, considerando o local em que os participantes estariam. Assim, mais importante do que levar à informação é adaptá-la ao interlocutor, de modo que o mesmo possa absorver o máximo do conteúdo repassado. Portanto, a forma lúdica foi o método didático escolhido (BRITO; REMOR 2022).

2 MÉTODO

O presente projeto descreve o relato de experiência de uma ação educativa prática, planejada, pública, com público alvo específico: trabalhadores presentes no momento da ação. A Feira de Santa Luzia, recém reformada, localizada na cidade de Belém, estado do Pará, conta com: onze boxes de lanche, sete de refeição, três restaurantes, oito boxes de farinha, quatro de mariscos, sete de hortifruti, cinco de industrializados e três de serviços. A ação foi desenvolvida por discentes e docentes do curso de Nutrição da Escola Superior da Amazônia – ESAMAZ, utilizando atividades educativas aplicadas no local.

No início da ação, pôde-se observar-se a postura e forma com que os trabalhadores realizavam a manipulação dos produtos, e também através de interações com o público alvo, desenvolveu-se em forma de bate papo uma atividade que compunha-se de perguntas curtas e diretas dentro da temática, e que poderiam ser respondidas com verdadeiro ou falso, tendo como objetivo apenas oferecer informações quanto ao assunto abordado e sugerir algumas melhorias, quanto às atividades exercidas.

Com isso, pôde-se orientá-los e sanar possíveis dúvidas em relação a manipulação e higiene dos alimentos. Porém, essa interação só foi feita aos que estavam dispostos a participar. Ao final da visita, foram distribuídos adesivos com a frase “Amigo das boas práticas”, como forma de reconhecimento aos participação na atividade.

Como complemento para a elaboração do artigo, o respaldo teórico utilizado foi através de artigos científicos, dissertações e sites governamentais para a análise e enriquecimento da pesquisa. Diante a este aspecto, foram utilizadas as seguintes bases de dados: Biblioteca Virtual de Saúde (BVS), Latino-americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), RDC nº 216/2004 e o site do Ministério da Saúde.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) atua em áreas, como saúde, educação, abastecimento, cultura, e é uma importante ferramenta para assegurar o direito do consumidor à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que consiste na condição ideal em que todas as pessoas, em todos os lugares e a qualquer tempo, teriam acesso garantido a um conjunto básico de alimentos em quantidade e qualidade adequadas, ou seja, receber um alimento seguro, seja em qual for a etapa da produção (MELO; SANTOS, 2020; SIMPLICIO; SILVA *et al.*, 2021).

A Educação Nutricional começa a ser reconhecida como uma prática organizada, no Brasil, na década de 1930, nos primeiros passos do processo industrial, com estratégias dirigidas à classe trabalhadora, principalmente, às camadas de menor renda. Hoje, essa prática é considerada preconceituosa, uma vez que pretendia ensiná-los a se alimentar “corretamente”, porém em um meio descontextualizado e estritamente biológico, centradas em campanhas de introdução de alimentos que não eram usualmente consumidos (BRASIL, 2012).

Desde então, o termo *Educação Alimentar e Nutricional* passa a significar ações relacionadas a alimento e alimentação, processos de produção, abastecimento e transformação; aos aspectos nutricionais que integrem o conhecimento científico ao popular. Quanto aos campos de prática de EAN-SAN em espaços públicos, inclui-se: restaurantes populares, bancos de alimentos, cozinhas comunitárias, centrais de abastecimento municipal e feiras (BRASIL, 2012).

A lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com o objetivo de assegurar o direito humano à

alimentação adequada. No capítulo I, artigo 4º, itens IV e V, fala-se sobre a garantia da qualidade higiênico-sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos e a produção de conhecimento e o acesso à informação. Bem como no capítulo II, artigo 9º, item VI – trata sobre o estímulo ao desenvolvimento de pesquisas e à capacitação de recursos humanos, sendo estes norteadores diretos do objetivo do projeto (BRASIL, 2006).

3.2 SEGURANÇA ALIMENTAR

Apesar dos processos de globalização, que trouxeram modernidade e conforto em grandes redes de mercados e supermercados, as feiras livres ainda têm seu público cativo, e em ambientes urbanos, ocupa espaços definitivos no cotidiano dos consumidores. No entanto, segundo a literatura, as feiras livres possuem diversas situações favoráveis para o crescimento e proliferação de microrganismos, comprometendo a qualidade do alimento, destacam-se a falta de infraestrutura e espaço adequado nos quiosques; a ausência de equipamentos de conservação, bem como a falta de água encanada, conservação e higienização inadequadas dos alimentos, utensílios e dos manipuladores, ou a presença de vetores e pragas (NUNES; FERREIRA, 2016; MATOS, *et al.* 2015).

Devido a reforma recente do espaço onde ação foi realizada, as estruturas estavam quase na sua totalidade em acordo com as normas descritas pela ANVISA na RDC nº 216/2004. Porém, sabe-se que esta não é a realidade das demais feiras da capital paraense, bem como as feiras de outras regiões do Brasil. Os trabalhadores, por sua vez, passaram por atualização de manipulação e boas práticas, para terem acesso aos seus novos boxes e, por conta disso, responderam satisfatoriamente às perguntas e respostas propostas.

Quanto as estruturas, fizemos uma observação geral, de itens comuns aos boxes, e avaliação simplificada do espaço, com alguns pontos principais que asseguram a segurança do alimento, e os resultados serão descritos na tabela abaixo:

Tabela 1: descrição das conformidades e não conformidades das estruturas da Feira de Santa Luzia no momento da ação do projeto PEHSA, 2019.

ITEM OBSERVADO	PARECER
Instalações	
Presença de água encanada	Em conformidade
Existência de pias para devida higienização das mãos	Em conformidade
Presença de equipamentos para a conservação dos alimentos	Em conformidade
Manipuladores	
Utilização de uniforme	N.A.
Uso de toucas para o cabelo	Em conformidade
Uso de adornos	Comodidade parcial

Fonte: RODRIGUES, RCB. Autora, 2019.

Na feira de Santa Luzia, as novas instalações atenderam satisfatoriamente aos quesitos. Paredes, chão e teto brancos, e com material de fácil limpeza; banheiros em área específica, afastada das áreas de manipulação, com limpeza frequente e presença de materiais de higiene (água, sabão e papel toalha). Destacando a presença de água encanada e pias nos boxes, corroborando com o achado de Beiró e Silva (2009), que em pesquisa semelhante, encontrou água encanada em todos os quiosques avaliados em uma feira livre do Distrito Federal, o que é de extrema relevância, visto que água com qualidade satisfatória e em quantidade suficiente é um dos problemas mais críticos da comida de rua (BEIRÓ; SILVA, 2009).

No entanto, em pesquisa semelhante, com objetivo de realizar uma caracterização higiênico-sanitária nas feiras livres da cidade de Macapá e Santana o resultado foi bem diferente. Foram encontradas situações precárias e em desconformidade em diversos pontos analisados (MARTINS; FERREIRA, 2018). As irregularidades descritas indicaram alto risco de contaminação e ameaça iminente ao direito de ter acesso ao alimento seguro, visto que, na descrição da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), o termo *qualidade* trata, tanto o valor nutricional do alimento, quanto ao fato deste estar em condições ideais de consumo, devendo ser seguro, a ponto de não oferecer nenhum tipo de risco, seja ele biológico, químico ou físico ao consumidor (BRASIL, 2006; MELO; SANTOS, 2020; SIMPLICIO; SILVA *et al.*, 2021).

Quanto aos manipuladores, apesar de não ser obrigatório o uso padronizado de uniformes na feira, os mesmos estavam com roupas claras e em bom estado de conservação, no momento da visita. Observamos o uso em massa de toucas pelos feirantes. No entanto, o item em maior prevalência de desconformidade foi o uso de adornos. Nesse ponto, grande parte estava com acessórios (relógio, brincos, cordões e anéis), o que sabemos ser um grande transmissor de microrganismos para o alimento, pois é sabido que a contaminação dos alimentos também pode ter início na comercialização da matéria-prima, estendendo-se às etapas de transporte, recepção e armazenamento. E a maior causa de contaminação durante a manipulação, se deve a hábitos precários de higiene dos manipuladores e uso de adornos (SIMPLICIO; SILVA, 2020).

Traçando um paralelo entre o objetivo da EAN, da SAN e do que trata a lei nº 11.346-06, chegamos à parte da ação. No âmbito educacional, a alimentação e a nutrição são discutidas principalmente com a intervenção de nutricionistas (OLIVEIRA, *et al.*, 2019). O PEHSA foi desenhado dentro desse contexto, de levar a EAN em espaços públicos, como as feiras livres. Na feira de Santa Luzia, dos 44 boxes que manipulam

algum tipo de alimento, obtivemos uma aceitação e participação quase total dos feirantes presentes no momento da ação, sendo que nosso público alvo foram dos boxes de alimentos crus, e não restaurantes e lanchonetes.

Com a observação inicial, pudemos ter a percepção dos riscos e a identificação das possíveis fontes de risco, e então basear a nossas perguntas, que serão descritas nos próximos tópicos. A maneira informal de abordagem que os discentes se mostraram com os feirantes, os deixou mais à vontade para fazer perguntas pertinentes ao tema e sanarem suas próprias dúvidas. Comunicar-se é importante, principalmente quando se tem como objetivo transmitir uma informação. A forma como se estabelece essa comunicação influencia diretamente nos resultados (NUTEDS/UFC, 2015).

No documento público intitulado Marco De Referência De Educação Alimentar E Nutricional Para As Políticas Públicas (2012), fala-se de forma vasta sobre a EAN e suas características em diversos aspectos. Um deles é diretamente relacionado com a forma como a comunicação é desenvolvida, o que norteou as nossas estratégias. Para que tivéssemos um resultado satisfatório, buscamos a comunicação que considerou a escuta ativa e próxima; reconhecemos os saberes e as práticas dos interlocutores, bem como sua cultura, na tentativa de estabelecer um vínculo e permitir a interação entre os sujeitos, para que buscássemos soluções permanentes aos riscos identificados (BRASIL, 2012).

A importância de um manipulador que conheça bem as boas práticas pode ser facilmente compreendida através da literatura. À exemplo temos o estudo realizado por Paula, *et al.* (2015) que constatou que havia deficiência na capacitação dos profissionais pesquisados e que, após intervenção educativa, houve considerável melhora por parte dos colaboradores, ajudando diretamente na prevenção de intercorrências prejudiciais à saúde. Concluiu em seu estudo que se tornam necessárias ações educativas continuadas, para se atingir um número cada vez maior de pessoas. (PAULA, *et al.*, 2015).

3.3 VERDADEIRO OU FALSO

Na parte mais interativa da visita-ação, levamos a proposta de perguntas curtas e diretas de verdadeiro ou falso. Como o objetivo era apenas de informar, sem avaliação formal, nossa avaliação foi subjetiva, a partir da colaboração e interação dos participantes conosco. Nenhum deles foi indicado diretamente a responder; os mesmos respondiam conforme se sentiam à vontade em participar.

Conforme um respondia, animava o restante a também responder. Na resposta, nós dávamos dicas de boas práticas, lembrávamos de alguns pontos que estavam

esquecidos, e ajustávamos outros que não estavam totalmente esclarecidos. Portanto, os alunos tomam o papel de intervencionistas, na tentativa de gerar impacto e alterar o que o ambiente determina e possibilita (MELO; SANTOS, 2020).

À nível de informação aos leitores, e como forma parcial de avaliar a participação/acerto das perguntas, adaptamos o modelo de Oliveira *et al.* (2019) que considera os níveis de adequação das respostas em adequada e inadequada, sendo que foi considerada a primeira resposta ouvida. O que será descrito no quadro a seguir:

Quadro 1 – afirmativas, respostas e parecer das perguntas utilizadas na interação na visita à feira de Santa Luzia, em Belém – PA, 2019.

AFIRMATIVA	RESPOSTA	PARECER
Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes ou toucas.	Verdadeiro	Adequado
Durante a manipulação, devem ser retirados os objetos de adorno pessoal apenas das mãos.	Verdadeiro	Inadequado
É proibido o uso de maquiagem na produção.	Verdadeiro	Adequado
O manipulador deve passar por curso de capacitação e atualização mais de uma vez.	Verdadeiro	Adequado
Com a manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas podemos prevenir doenças transmitidas por alimentos.	Verdadeiro	Adequado
O manual de Boas práticas deve estar acessível aos funcionários.	Falso	Inadequado
É correto utilizar e comprar produtos com as embalagens amassadas.	Falso	Adequado
Para lavar, descascar, cortar e cozinhar, o manipulador pode estar com as unhas grandes.	Falso	Adequado
O armazenamento inadequado não compromete a qualidade do alimento.	Verdadeiro	Inadequado
É correto utilizar os mesmos utensílios para corte de carnes e vegetais.	Falso	Adequado
A higienização dos alimentos deve ser feita com água corrente.	Verdadeiro	Adequado
As instalações como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável	Verdadeiro	Adequado

Fonte: RODRIGUES, RCB. Autora, 2019.

Dentre as doze afirmativas, três foram respostas inadequadas, representando um percentual de apenas 25%. Como nosso objetivo não era avaliativo, e sim de levar informações, não havíamos criado parâmetros comparativos. No entanto, ficamos satisfeitos com o resultado, respostas e participação de todos os envolvidos. Para as afirmativas com respostas inadequadas, falamos a respeito do que seria adequado. A primeira foi com relação a remover apenas os acessórios das mãos, que como foi descrito anteriormente, foi uma das desconformidades mais vistas. Esclarecemos o correto, que é a retirada de todos os acessórios e explicamos o risco de contaminação dos mesmos com o alimento (RDC nº216/2004).

Quanto ao manual de boas práticas estar disponível, os mesmos acreditavam que este deveria estar disponível para o cliente, o que identificamos ter sido confundido com o Código de Defesa do Consumidor. O armazenamento gerou uma pequena dúvida devido

à variedade de produtos que são comercializados. No entanto, foram facilmente esclarecidas as dúvidas a esse respeito.

3.4 BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO – O “AMIGO DAS BOAS PRÁTICAS”

Em estudo realizado por Costa, *et al.* (2020) em uma feira livre de Barreirinhas – MA, foram encontrados nas mãos, e sob as unhas dos feirantes, parasitos como cistos de ameba e ovos de *Ascaris lumbricoides*, *Cisto de Entamoeba sp.*, e *Trichuris trichiura*, corroborando com a literatura que afirma que as feiras livres são locais que possuem situações favoráveis para o crescimento e proliferação de micro-organismos, bem como a incidência de contaminação levada pelo manipulador (MATOS, *et al.* 2015).

Em um outro estudo, o autor concluiu que no ar ambiente, nas bancadas de manipulação, nos equipamentos e nos utensílios utilizados na feira livre de Januária, foram encontradas elevadas contagens de microrganismos mesófilos aeróbios, bolores e leveduras e enterobactérias, evidenciando condições higienicossanitárias inadequadas e a necessidade de implantação das Boas Práticas (NUNES; FERREIRA, 2016).

Silva e colaboradores (2021) buscaram determinar a ocorrência de Coliformes Totais (CT) e termotolerantes (CTT) em amostras de quatro tipos de hortaliças (cheiro-verde, alface, couve e hortelã) comercializadas em uma feira livre da região metropolitana de Belém-PA. Em todas as amostras houve presença de contaminação fecal que, segundo os autores, pode ocorrer na produção, transporte, armazenamento e manipulação nos locais de venda.

Resultados como estes levam consumidores a ficarem apreensivos em consumir produtos vendidos em feiras. Logo, as boas práticas de manipulação precisam envolver a prevenção da contaminação por colaboradores e seus hábitos (MELO; SANTOS, 2020). Pensando nisso, e como sinal de reconhecimento pela participação, desenvolvemos um adesivo que representasse que, naquele box, havia um manipulador consciente do seu papel no fornecimento de um alimento seguro, o que pode incentivar o consumidor a adquirir um produto.

Essa iniciativa foi muitíssimo bem recebida por todos os participantes, que demonstraram a satisfação em receber esse simples gesto.

Figura 1: adesivo do “Amigo das Boas Práticas”.



Fonte: RODRIGUES, RCB. Autora, 2019.

4 CONCLUSÃO

A rotina desses trabalhadores, por vezes, é bastante exaustiva, principalmente devido aos horários que os mesmos precisam cumprir, além dos treinamentos, que mantém sempre o mesmo método formal aluno-facilitador. Uma atividade educativa de caráter mais informal, porém não menos rica de conteúdo, mostrou-se muito bem aceita entre os participantes. Um dos principais objetivos do ensino de ciências é a compreensão do importante papel das interações entre ciência, tecnologia e sociedade na construção do conhecimento, trazendo o que é científico para a realidade desses trabalhadores (OLIVEIRA, *et al.* 2020).

As práticas inadequadas de manipulação de alimentos facilitam a transmissão de DTA (PAULA, *et al.*, 2015). Ações de prevenção, incentivando o desenvolvimento de hábitos apropriados, previnem principalmente, as doenças transmitidas por alimentos devido a manipulação incorreta, o que se mostra essencial para saúde da população de forma geral (SILVA *et al.*, 2021).

Para tanto, o aumento do conhecimento técnico dos colaboradores, diminui a probabilidade da ocorrência de surtos de infecções alimentares. A importância da capacitação é dar aos manipuladores conhecimentos teóricos necessários para que isso seja possível (BRASIL, 2012; SIMPLÍCIO; SILVA *et al.*, 2021). A adequação das ações educativas, ao público final, traz resultados positivos aos agentes e aos educandos. E o reconhecimento do saber que eles já têm, estabelece um vínculo de confiança entre o facilitador e o interlocutor. Entretanto, ainda há pouca discussão sobre as possibilidades, limites e o modo como são realizadas as ações em EAN. (MELO; SANTOS, 2020).

REFERÊNCIAS

ALVES, FC; SOBRAL, FSO; ALVES, GMC. **Qualidade microbiológica de tapiocas com recheio de frango comercializadas em feira livre de Ji-paraná, RO.** Higiene Alimentar - Vol.32 - nº 278/279 - Mar/Abr de 2018

ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, 2004. Disponível em: http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/ss/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf. Acesso em: 8 ago. 2020.

ANVISA. **Cartilha de Boas Práticas para a Manipulação de Alimentos.** Brasília: ANVISA, 2010.

BEIRÓ, CFF; SILVA, MC. **Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal.** Universitas: Ciências da Saúde, Brasília, v. 7, n. 1, p. 13-28, 2009

BRASIL. Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.** Brasília: Presidência da República, 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em: 06 set. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. (2019). **Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção.** Disponível em: <<http://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>>. Acesso em: 20 set. 2020.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Brasília: MDS, 2012. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf. Acesso em 30 out. 2020

BRITO, A. REMOR, E. Elaboração e avaliação de material psicoeducativo para famílias de crianças com diabetes tipo 1. **Brazilian Journal of Health Review.** Curitiba, v. 5, n. 2, p. 3992 - 4008, mar./apr., 2022

COSTA, BN; MARQUES, AM; CANUTO, MC; COSTA, BN; CANAVIEIRA, CMC; SOUSA, JJS; MEDEIROS, AM. **Análise de parasitas presentes nas mãos e unhas dos manipuladores de alimentos da feira livre de Barreirinhas – MA.** Research, Society and Development, v. 9, n. 9, 2020. ISSN 2525-3409 | DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i9.7392>

MARTINS, AG; FERREIRA, ACS. **Caracterização das condições higiênico-sanitárias das feiras livres da cidade de Macapá e Santana-AP.** Rev. Arq. Científicos (IMMES). Macapá, v. 1, n. 1, p. 28-35, 2018. Disponível em: <http://arqcientificosimmes.emnuvens.com.br/abi> Acesso em: 20 set. 2020

MATOS, JC; BENVINDO, LRS; SILVA, TO; CARVALHO, LMF. **Condições higiênico-sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa.** Revista Eletrônica Gestão & Saúde ISSN: 1982-4785 Revista Eletrônica Gestão & Saúde. Vol.06, N°. 03, Ano 2015 p. 2884-93

MELO, DB; SANTOS, MO. **A relevância da educação alimentar e nutricional na perspectiva do alimento seguro.** Revista Saúde e Desenvolvimento | v. 14, n. 17 – 2020

NUNES, DM; FERREIRA, LC. **Aspectos higienicossanitários na comercialização de produtos alimentícios na feira livre da cidade de Januária - MG.** Higiene Alimentar - Vol.30 - nº 256/257 - Maio/Junho de 2016

NUTEDS/UFC. Núcleo de Tecnologia e Educação a Distância em Saúde. Universidade Federal do Ceará. **Curso Básico em Vigilância Sanitária. Unidade 03. Risco Sanitário: Percepção, Avaliação, Gerenciamento e Comunicação.** Fortaleza – CE. 2015. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/> Acesso em set. 2020

OLIVEIRA, FF; AZZALIS, LA; FONSECA, FLA; MARTORANO, SAA. **Educação nutricional em uma proposta CTS: desafios e possibilidades.** Indagatio Didactica, vol. 11 (2), agosto 2019 ISSN: 1647-3582

PAULA, RAO; FARIA, T; GERMANO, JL; OLIVER, JC; VEIGA, SMOM. **Conhecimento dos agentes comunitários de saúde sobre segurança alimentar e intervenção.** Rev. APS. 2015 jan/mar; 18(1): 16 - 21.

SILVA, W. P. C. SILVA, M. C. FERREIRA, L. A. ESTUMANO, S. B. RIBEIRO, R. M. DA COSTA, N. Y. M. Análise da contaminação microbiológica em amostras de cheiro-verde (*Petroselinum crispum*), alface (*Lactucasativa*), couve (*Brassicaoleracea*) e hortelã (*Menthaspicata*) comercializadas em feira livre, Belém-PA. **Brazilian Journal of Health Review.** Curitiba, v.4, n.2, p. 8263 – 8269, mar./apr. 2021

SIMPLICIO, KLR; SILVA, EG. **Segurança Alimentar: Capacitação em Boas Práticas para Colaboradores de Escolas Públicas de Petrolina-PE.** Revista Semiárido De Visu, Petrolina, v. 8, n. 1, p. 15-27, 2020